

冬季限定

本場中国、上海のグルメ達も大絶賛!!



極上“陽澄湖”産の 上海蟹三昧コース

(2名様より)

お一人様 **22,000円** (税・サ別)

中国では古来より、陽澄湖の蟹は蟹の中でも王様と呼ばれ、珍重されてきました。

白金劉安では数ある蟹の中で、外見も味も最高のプレミアムブランドである

“陽澄湖”の上海蟹(黄金大門蟹)をご提供しております。

本場上海・香港のグルメ達をも唸らせるワンランク上の上海蟹料理をご堪能ください。

- 一、漢方食養湯 (紀元前2世紀の典籍に登場する養生スープ)
- 二、絶品^{スィシエー}酔蟹 (上海蟹の紹興酒&漢方薬漬け)
- 三、上海蟹の焼売~上海蟹の泡ソースに包まれて~
- 四、車海老のチリソース~上海蟹味噌仕立て~
- 五、5色18種の健康野菜
- 六、垂涎上海蟹の丸ごと炒め
- 七、フカヒレステーキ~コラーゲンソース仕立て~
- 八、上海蟹のあんかけ焼きそば
- 九、世界で2番目に美味しい杏仁豆腐

夏季限定

淑女に美肌！ 紳士に活力！



天然スッポン三昧コース

(2名様より)

お一人様 24,800円 (税・サ別)

当サロンでは、今日ほとんど入手することが困難となっております

「天然すっぽん」を使用しております。

白金劉安が自信をもってお薦めする、まさに”すっぽんづくし”のコースです。

一. 「漢方食養湯」

…当日メニューの中からお選びください。

二. 冷前菜～スッポンのコラーゲンジュレ&ガスパチョ～

三. 温前菜～スッポンと烏骨鶏のコラーゲンプディング

(約1600年前のレシピより)

四. スッポンの香味揚げ

五. 5色18種健康野菜

六. 濃厚スッポンコラーゲンエキス

七. フカヒレのステーキ～スッポンコラーゲンソース

八. スッポンの炸醬麵(ザージャンメン)

九. 世界で二番目に美味しい杏仁豆腐

※本コースは、2日前迄のご予約が必要です。火曜日のご予約は、前の週の土曜日迄にご予約ください。